Copertina: carta ecologica non riciclata
Pagine interne: carta riciclata al 100%

91 477 1322

BUILT-IN MULTIFUNCTION AND MICROAWAVE OVEN

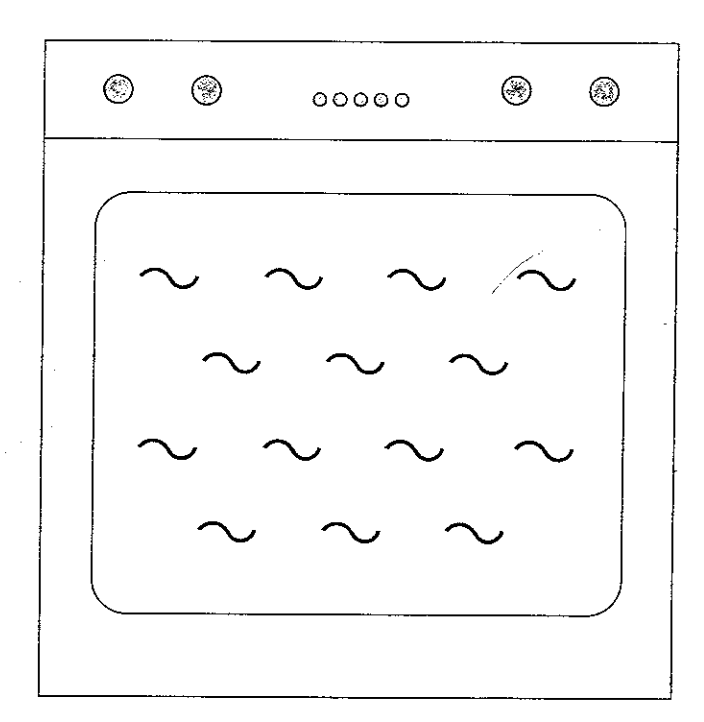


LES FOURS ENCASTRABLES MULTIFONCTIONS ET MICRO-ONDES



MULTIFUNKTIONELE MICROGOLVEN-INBOUWOVEN





Positioning

The appliance can be installed in all types of furniture made of masonry work, metal, wood or plastic laminate so long as they are able to withstand a maximum temperature of 90°C.
Comply with the given dimensions in fig. 3-3a-3b when recessing. The appliance can be positioned under the work top or in column furniture. Comply with the given dimensions in the former case (fig. 3-3b). In the latter case and besides complying with the dimensions, the upper-rear part of the cabinet must have an 80/90 mm depth vent (fig. 3-3a). The appliance it fixed with 4 screws at corners «A» of the oven door frame, as illustrated in figure 3.

Important: never use the door as a lever to insert the oven into the cabinet. Never exercise excessive pressure on the oven door.
The oven must only be operated after it has been recessed. Only in this way will it be possible to avoid contact with live electrical parts.

Check whether the appliance has been deformed or damaged before recessing it into the cabinet. Do not use the oven if it appears to have been considerably deformed.

The oven must be recessed and fixed to the cabinet in a secure manner, avoiding all damage to the structure.

After- Sales Service

Repairs and maintenance work must only be carried out by the manufacturer's trained personnel (consult the After-Sales Service Handbook).
If one of the door safety micros breaks, it is advisable to replace both in order to ensure optimum operation.
Important: after all maintenance and/or repair work, the technician should check with a special instrument to see that microwaves are unable to escape from the oven (consult the After-Sales Service Handbook).

Caractéristiques générales

Avant de lire cette notice, ouvrez les dernières pages reportant les illustrations.

Les instructions ci-après fournissent d'importantes indications concernant les opérations d'installation, d'utilisation et d'entretien, dans le respect des normes en vigueur.

Dimensions de la façade extérieure (voir fig. 3)

Largeur	596 mm
Hauteur	595 mm
Profondeur	21 mm

Dimensions de la partie encastrée (voir fig. 3b)

Largeur	550 mm
Hauteur	575 mm
Profondeur	545 mm

Tension d'alimentation:	230 V - 50 Hz
Fusible alim. micro-ondes :	6,3 A retardé

Puissance absorbée:

- Fonction statique:	2100 W
- Fonction gril large:	2400 W
- Fonction gril air pulsé:	2450 W
- Fonction air pulsée:	2150 W
- Fonction air pulsé + micro-ondes:	2950 W
- Fonction statique + micro-ondes:	2900 W
- Fonction gril air pulsé + micro-ondes:	3000 W
- Fonction micro-ondes: 1400 W	
Puissance restituée micro-ondes 100%:	700 à 750 W
Fréquence du magnétron:	2450 MHz
Poids net du four:	52 kg

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive CEE 82/499 relative aux parasites radio.

Utilisation du four

Indications préliminaires

A l'occasion de la première mise en marche, lavez soigneusement tous les accessoires et nettoyez la cavité du four avec un chiffon imbibé d'eau et un peu de produit pour la vaisselle. Fermez la porte du four quand il est bien sec.

Important: avant la première utilisation du four il faut le réchauffer à la température maximale pendant 30 à 40 minutes, la porte étant fermée, pour brûler les résidus de graisse qui pourraient dégager de mauvaises odeurs. Aérer le local.

Exclure la fonction micro-ondes pendant cette opération ⊗

Pendant et après l'utilisation du four la vitre de la porte devient très chaude; ne laissez absolument pas les enfants s'approcher.

Recommandation: s'il faut ouvrir la porte pendant le fonctionnement du four, laissez-la ouverte le moins possible pour éviter que la température du four baisse de manière telle à compromettre la bonne réussite de la cuisson.

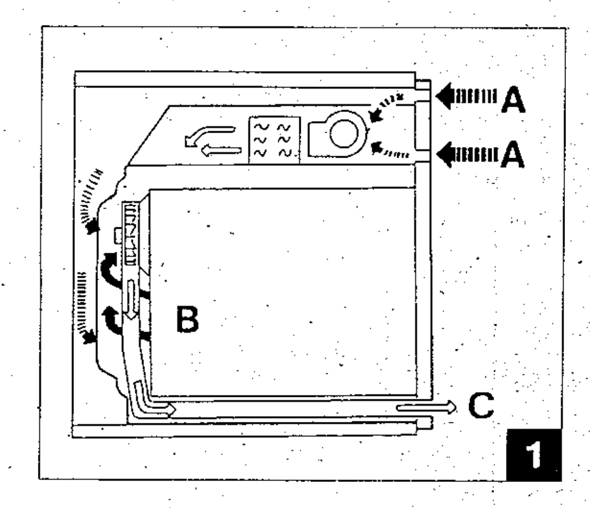
- Pour ne pas être gênés par la vapeur contenue dans le four, ouvrez la porte en deux temps: tenez la porte à demi ouverte (environ 5 à 6 cm) pendant 4 à 5 secondes et ensuite ouvrez entièrement.
- En ouvrant le four pendant les cuissons à micro-ondes il faudra ensuite appuyer de nouveau sur le bouton de marche pour continuer la cuisson.
- Chaque fois que vous ouvrez la porte du four, la lampe d'éclairage intérieur s'allume.
- N'utilisez pas le four pour chauffer les locaux; les objets inflammables qui se trouvent à proximité de l'appareil pourraient prendre feu à cause des températures élevées obtenues dans le four, entraînant ainsi le risque d'incendies.
- Si vous devez mettre en rebut votre four, amenez-le dans un endroit autorisé. N'oubliez pas de rendre d'abord inutilisable la fermeture de la porte pour éviter que des enfants puissent se mettre en danger en se fermant, par jeu, dans le four.

ATTENTION: **Toutes les opérations de réparation et d'entretien doivent être effectuées par des techniciens spécialement formés par le constructeur (voir Manuel du Service Après-Vente).**

Ventilation forcée de refroidissement
(voir fig. 1)

L'appareil dispose d'un système de ventilation «centrifuge» placé entre la moufle du four et l'enveloppe extérieure qui permet de refroidir les accessoireset les parois extérieures.
Pendant la cuisson, tous les aliments produisent des vapeurs dans le four; pour éviter la condensation entre les parois, ces vapeurs sont expulsées partiellement par la partie inférieure de la façade.
Ne pas boucher les orifices de ventilation situés dans la partie haute et arrière de l'intérieur du four.

N.B. Cet appareil est équipé d'un système de ventilation automatique; vous ne devez donc pas vous préoccuper même si, après la fin de la cuisson, la marche et l'arrêt de la ventilation continuent encore quelques minutes.
Attention: si, au cours de l'utilisation normale, de la fumée sort du four, laisser la porte du four fermée et ouvrir l'interrupteur ou débrancher le four.



Accessoires du four

Lèchefrite gril (livrée avec le four):ne pas utiliser avec la fonction micro-ondes ou combinée (fig. 6 - pos. 1).
Grille (livrée avec le four): utilisable avec toutes les fonctions (fig. 6 - pos. 2).
Cadres de support: il faut les fixer soigneusement aux parois latérales (fig. 5 - pos. R).
Plateau du four: sert à récupérer les gouttes et à protéger la résistance de la sole; retirer le plateau uniquement pour effectuer le nettoyage général de l'appareil (fig. 5).
Déflecteur: protection arrière du ventilateur; retirer la protection uniquement pour effectuer le nettoyage général de l'appareil (fig. 5).
Plat en verre (option): très utile pour les cuissons à micro-ondes et combinées (fig. 6 - pos. 3).
Cocotte en verre (option): pour les cuissons à micro-ondes et combinées (fig. 6 - pos. 4-5).
Recettes: vous y trouverez 60 recettes cuisson combinée.

Matériel conseille (voir fig. 6)
Attention: votre appareil est un four combiné. Pendant la cuisson micro-ondes, le plat ne chauffe pas, dans le four combiné traditionnel le plat chauffe.

DESCRIPTION	FONCTIONS TRADITIONNELLES	FONCTION MICRO-ONDES	FONCTION COMBINEE
Cocotte en verre trempé Cocotte en céramique Cocotte en terre cuite	● ● ●	● ● * ● *	● ● * ● *
Articles en plastique pour aliments Articles en bois Sachets en plastique pour aliments		● ● ●	 ●
Coquilles		●	●
Papier pour aliments		●	
Papier alu	●	● o	● o

*Sans parties métalliques ou décorations en or - argent (couvercle non en métal).
o En petits morceaux, pour protéger de petites zones des plats.

Organes de commande du four

Tous les organes de commande du four sont réunis sur le bandeau des commandes.

Manette commutateur du four
(fig. 5 - pos. A)

C'est le dispositif qui permet de choisir les fonctions traditionnelles, combinées ou seulement micro-ondes.

N.B.: Les fonctions combinées ou seulement micro-ondes sont sélectionnées sur les symboles couleur orange.

Elément chauffant supérieur et inférieur.

Elément grilloir.

Elément grilloir + air chaud.

Elément supérieur et inférieur à air chaud.

Fonctions combinées + fonction micro-ondes

Elément chauffant supérieur et inférieur + micro-ondes (symboles couleur orange).

Elément grilloir + air chaud + micro-ondes (symboles couleur orange).

Elément supérieur et inférieur à air chaud + micro-ondes (symboles couleur orange).

Elément micro-ondes (symboles couleur orange).

A chaque commutation de la manette le voyant correspondant à la fonction s'allume.

Manette minuteur
(fig. 5 - pos. B)



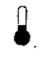
Pour utiliser le minuteur il faut tourner la manette vers la droite, en mettant le repère en facee du nombre de minutes désirées (max. 60 minutes).
Le réglage est progressif, donc toutes les zones intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées.
La fin du temps programmé est signalée par une sonnette.
Pour utiliser le four en manuel, tournez la manette du minuteur vers la gauche jusque sur le symbole correspondant ⏚.

- en mode manuel ⏚, seul les fonctions traditionnelles peuvent être activées; il faudra les arrêter manuellement.

- les micro-ondes sont activées uniquement en mode temporisé (y compris les fonctions combinées) pour des motifs de sécurité.

Le signal sonore à la fin du temps programmé indique la fin de la cuisson à micro-ondes, combinée ou traditionnelle.

Manette thermostat du four
(fig. 5 - pos. C)



C'est le dispositif qui permet de choisir la température de cuisson appropriée aux aliments à cuire. Le choix de la température s'effectue en tournant la manette sur la valeur de température désirée, comprise entre 50 et 250°C. Le réglage est progressif, donc toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées.
En fin de rotation il y a la position de température maximale, pour les cuissons au gril. Le témoin jaune correspondant indique que le réchauffage est activé dans le fou. Il s'éteint quand la température programmée est atteinte.

Manette de réglage de la puissance des micro-ondes
(fig. 5 - pos. D)



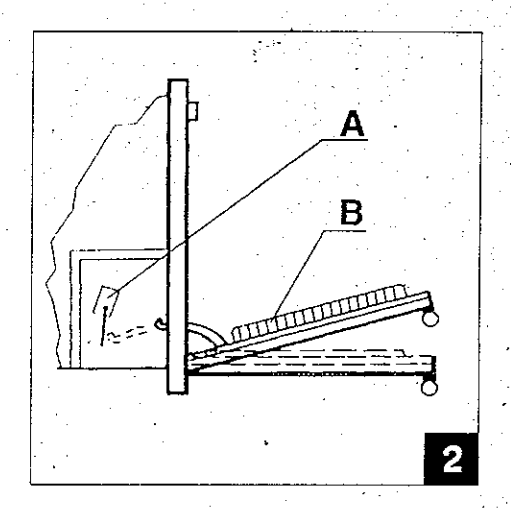
C'est le dispositif qui sert à régler la puissance des micro-ondes suivant les nécessités:
10 - 20% = pour amollir les produits laitiers et les crèmes à tartiner, pour garder les plats au chaud;
30 - 40% = décongélation des aliments, cuisson des sauces, cuisson de viandes tendres combinée avec les fonctions normales; 40 - 50% = décongélation de grosses quantités de viandes, cuisson de gros morceaux de viandes ou de petits poissons combinée avec les fonctions normales; 70 - 80% = cuisson de pâtes ou riz, cuisson de poulets, légumes ou gros poissons combinée avec les fonctions normales;
100% = réchauffage de plats cuisinés, cuisson de légumes frais et congélés, combiné avec les fonctions normales pour la cuisson de dindes et poulets gras, cuisson de tartes ou gâteaux.
Le voyant de contrôle s'allume quand les commandes pour la fonction micro-ondes sont programmées; il clignote uniquement si vous activez les micro-ondes par le bouton jaunede marche.

Description (fig. 5)

A = Manette commutateur de fonctions
B = Manette minuteur
C = Manette thermostat
D = Manette de réglage puissance micro-ondes
E = Bouton de marche micro-ondes
F÷N = Témoin lumineux fonction micro-ondes
O = Elément chauffant supérieur
P = Lampe d'éclairage
Q = Hublot d'émission micro-ondes
R = Glissières du four (position 1, 2 et 3)
S = Sole du four
T = Grille de ventilation
U = Charnières
V = Porte du four avec écran de protection
Z = Plaque signalétique

Dispositifs de sécurité

Notre four à micro-ondes est équipé de plusieurs dispositifs qui le rendent extrêmement sûr pour l'utilisateur.
Les charnières de la porte montent deux microcontacts de sécurité qui coupent l'émission des micro-ondes dès l'ouverture, même minime, de la porte (voir fig. 2 - pos. A). Sur la porte il y a aussi un écran spécial avec une grille de protection empêchant la sortie des micro-ondes par la vitre de la face avant; la partie intérieure du hublot est réalisée avec une fermeture spéciale à labyrinthe servant à "piéger" les micro-ondes dans le four (voir fig. 2 - pos. B).
En cas d'interruption de l'émission des micro-ondes, pour un motif quelconque, elles sortiront du magnétron seulement si vous appuyez sur le bouton de marche, après avoir bien sûr rétabli les conditions de fonctionnement.
De plus, un thermostat placé en contact du magnétron intervient quand le four ne fonctionne pas correctement; il évite les dégâts provoqués par un échauffement excessif du magnétron.



Témoins lumineux sur le "bandeau des commandes"

(fig. 5 - pos. E-N)

L'allumage du témoin lumineux signale l'activation de la fonction choisie:

témoin thermostat (jaune): il s'allume quand le four est en phase de montée en température; il s'éteint quand la température est atteinte.

témoin four en marche (rouge): il s'allume quand vous sélectionnez une fonction;

témoin élément chauffant supérieur et inférieur (vert)

témoin grilloir (vert)

témoin grilloir + ventilateur (vert)

témoin élément supérieur et inférieur air pulsé (vert)

témoin de fonctionnement avec micro - ondes (rouge): il est allumé de manière fixe quand l'appareil est programmé pour la fonction micro-ondes; il clignote quand elles sont activées.

bouton de marche des micro - ondes: il sert à mettre en marche la cuisson avec la fonction micro-ondes; cependant les micro-ondes ne sont activées que si vous avez sélectionné une puissance à l'aide de la manette prévue à cet effet, une fonction (seulement micro-ondes ou combinée) et une durée de cuisson sur le minuteur.
(Pour des motifs de sécurité, les micro- ondes ne fonctionnent pas en manuel).

Consignes de sécurité et recommandations pour l'utilisation des micro-ondes

Important: Avant d'utiliser le four lisez attentivement cette notice; cela vous permettra d'éviter des courir personnellement des dangers ou d'endommager votre appareil.

Utilisez l'appareil avec les micro-ondes ou combiné exclusivement pour cuire, rôtir, réchauffer, décongéler ou griller des aliments. Notre société décline toute responsabilité en cas d'utilisation du four différente de celle préconisée (par exemple pour chauffer le local).

N'utilisez pas le four avec la fonction micro-ondes dans les cas suivants:

- quand il n'y a pas d'aliments dans le four: les micro- ondes qui se réfléchissent sur les parois abîment le magnétron;
- quand la porte du four est visiblement déformée, ses charnières sont desserrées ou la garniture est défectueuse;
- quand il n'y a pas tous les composants normalement prévus dans le four.

Ne pas effectuer d'ouvertures dans l'enveloppe ou ne pas modifier l'intérieur du four.

- En ouvrant la porte pendant la cuisson, il pourrait se produire une sortie de vapeur; effectuez cette opération uniquement si elle est strictement nécessaire et faîtes très attention à ne pas vous brûler. Lors de l'utilisation du réchauffage à micro-ondes sélectionnez des temps de cuisson réduits; au besoin, vous pourrez sélectionner des temps supplémentaires. Les durées excessivement longues sèchent les aliments et peuvent même brûler des parties de vos préparations.

Effectuez toujours ces opérations avec prudence, en surveillant votre appareil en fisant très attention à l'ebullition retardée des liquides qui jaillissent.



Empêchez les enfants de toucher le four quand il est en marche

aliments

- Contrôlez la température des aliments avant de les sortir du four, sans tenir compte de la température du plat: en effet la chaleur est produite dans les aliments alors que les plats se réchauffent uniquement par transmission de la chaleur des aliments.

- Les oeufs avec la coquille ne peuvent être cuits que dans un récipient spécial; ne réchauffez pas les oeufs durs aux micro-ondes car ils pourraient éclater même après les avoir sortis du four.
- Ne réchauffez pas les aliments dans des emballages thermiques, telles les barquettes, sachets ou moules de pâtisseries. Ces récipients contiennent une couche d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes et le papier pourrait s'enflammer.

Mélanger et bien agiter les biberons ou les petits pots contenant les aliments pour bébés en contrôlant la température avant la consommation pour éviter des brûlures.

- Faites très attention quand vous réchauffez des graisses et des huiles en contrôlant le four; ils pourraient être à l'origine d'incendies.
- Ne réchauffez pas aux micro-ondes les liquides inflammables comme l'alcool, les liqueurs, etc.
- Les récipients tout petits avec de petites quantités d'aliments doivent être placés au centre du four pour obtenir une meilleure cuisson.
- Le réchauffage de liquides dans des récipients petits (ex.: dans un verre) peuvent provoquer le débordement du liquide lors de l'ébullition. Pour éviter cet inconvénient mettez une cuillère à café dans le verre.

vaisselle

Pour réchauffer les aliments n'utilisez pas:

- les récipients, bouteilles fermées ou boîtes; la pression excessive qui se forme à l'intérieur pourrait les faire éclater.
- les récipients en métal fermés (conserves)
- les couverts en métal
- les objets en cristal au plomb
- la vaisselle avec bords crénelés
- les plastiques qui ne résistent pas à la chaleur
- le papier alu
- la vaisselle avec des parties en métal sans avoir enlevé entièrement la couverture
- la vaisselle en porcelaine avec manches ou pommeaux pouvant cacher de l'humidité susceptible de créer, dans ces creux, une pression entrainant leur rupture;
- la vaisselle en plastique.

Cuissons au gril

Tournez la manette du commutateur sur le symbole

Tournez la manette du thermostat au choix entre 50 et 250°C.

Tournez la manette du minuteur sur le mode manuel ou temporisé.

Ce type de cuisson permet de dorer rapidement les plats.
Pour cela nous conseillons de placer la grille dans le gradin le plus indiqué (généralement en haut) selon les dimensions des aliments à cuire.
Pour des cuissons petites et courtes, utilisez le quatrième gradin en partant du bas; pour des cuissons plus longues et de grosses quantités, glissez la grille (selon les dimensions) sur un gradin plus bas.
Pour ce type de cuisson tenez la porte du four ouverte et mettez le thermostat sur la température maxi.

Tableau indicatif des cuissons au gril

Préparation	Pos. glissière depuis le bas	Temps de cuisson en minutes 1ère face	2e face
Côte de porc	3	7-9'	5-7'
Filet de porc	2	9-11'	5-9'
Filet de boeuf	2	9-11'	9-11'
Tranches de foie	3	2-3'	2-3'
Escalope de veau	3	7-9'	5-7'
Poulet coupé en deux	2	9-14'	9-11'
Saucisses	3	7-9'	5-6'
Boulettes	2	7-9'	5-6'
Filet de poisson	3	5-6'	3-4'
Toast	3	2-4'	2-3'

Cuissons traditionnelles

Tournez la manette du commutateur sur le symbole

Tournez la manette du thermostat au choix entre 50 et 250°C.

Tournez la manette du minuteur sur le mode manuel ou temporisé.

Ce système classique avec chaleur supérieure et inférieure est indiqué pour la cuisson au four d'un seul plat.
Pour cuire à point il faut préchauffer le four à la température voulue.
Mettez le plat au four dès que le voyant jaune s'éteint, ce qui signifie que la température est atteinte.

Uniquement dans le cas de viandes très grosses mettez le plat à four froid.

Dans le cas de viande congelée, il convient de ne pas décongeler avant la cuisson. Choisissez des températures inférieures de 20°C et des temps de cuisson plus longs de 1/4 par rapport à une cuisson de viande fraîche. En règle générale il convient d'employer des récipients à bords hauts, pour salir le moins possible les parois du four.

Tableau indicatif des cuissons traditionnelles

Dans ce tableau vous trouverez des renseignements indicatifs pour la cuisson de quelques plats principaux. Les temps de cuisson, en particulier ceux des viandes et des volailles, varient en fonction de l'épaisseur, de la qualité de l'aliment à cuire et du goût du consommateur.

Préparation	Pos. glissière depuis le bas	Température °C	Temps de cuisson (four préchauffé)
Premiers plats			
Lasagnes	2-3	220-240	30'
Pâtes aux four	2-3	220-240	40'
Viandes			
Rôti de veau	2	200-220	60' par kg
Rôti de porc	2	230-250	60' par kg
Poulet	2	200	60-65'
Lapin	2	200	90-95'
Gigot de mouton	1	230-250	30' par kg
Poissons	1-2	180-240	suivant taille
Pizza	1-2	220-250	40-45'
Gâteaux			
Meringues	1-2	100	60-80'
Pâte brisée	1-2	200	15'
Savarin	1-2	175	35-45'
Biscuits de Savoie	1-2	160	30-50'
Brioche	1-2	160-180	45'
Tarte aux fruits	1-2	200-220	30-40'

Cuissons à convection ou air chaud

Tournez la manette commutateur sur le symbole 

Tournez la manette thermostat au choix entre 50 et 250°C.

Tournez la manette du minuteur sur le mode manuel ou temporisé.

Le système à air chaud est indiqué pour la cuisson au four sur plusieurs niveaux puisque la chaleur est distribuée par le haut et par le bas. La circulation d'air chaud dans le four assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur.
Le pré-chauffage du four n'est pas nécessaire. Toutefois pour les pâtisseries très délicates ou pour le rôti de boeuf ou le filet il est nécessaire de préchauffer le four. En même temps que les pâtisseries vous pouvez cuire des plats de différente nature sans que le goût et les odeurs se mélangent (poisson, viande, etc.). Ces cuissons multiples ne sont possibles que si les temps de cuisson sont identiques pour les différents aliments (voir fig. 7-8). Posez la viande directement sur le gril; il ne faut pas la tourner pendant la cuisson (voir fig. 9). La température de cuisson de la viande ne devrait jamais dépasser 180-190 degrés; les températures plus élevées servent uniquement à brûler la viande, provoquer de la fumée et salir le four. Pour obtenir un rôti bien savoureux et bien doré, bardez la viande avec du lard ou de la poitrine coupés en fines tranches. Posez la viande sur la grille avec le côté bardé tourné vers le haut et mettez-la le plus possible au centre du four.
Pour les rôtis et la volaille de grosses dimensions, baissez la température de cuisson de 10 à 20 degrés (160-170°). Si vous avez mis le rôti dans un moule ou un plat, la température de cuisson resté la même des rôtis posés directement sur le gril, mais le temps de cuisson sera un peu plus long.
Mettez la lèchefrite sur le gradin immédiatement au-dessous (voir fig. 9 - pos. B). Les dindes et la volaille en général doivent être préparées comme les rôtis et posées avec le dos sur le gril; si la volaille est grosse, versez 1/4 de litre d'eau chaude dans la lèchefrite. Le gibier maigre doit être préparé directement dans la lèchefrite préalablement graissée.

Tableau indicatif des cuissons à convection

Ce tableau sert uniquement pour les cuissons au four fonctionnant à air chaud. Il contient les données indicatives pour la cuisson de quelques plats principaux. Les temps de cuisson peuvent varier suivant la quantité d'aliment et le goût du consommateur.

Préparation	Pos. glissière depuis le bas	Température °C	Temps de cuisson minutes
Premiers plats			
Lasagnes	2	200-220	20-25'
Pâtes au four	2	200-220	25-30'
Riz à la créole	2	200-230	20-25'
Viandes			
Rôti de veau	2	160-180	65-90'
Rôti de porc	2	160-170	70-100'
Rôti de boeuf	2	170-180	65-90'
Filet de boeuf	2	170-190	35-45'
Gigot d'agneau	2	140-160	100-130'
Roast-Beef	2	180-190	40-45'
Poulet rôti	2	180	70-90'
Canard rôti	2	170-180	100-160'
Dinde rôtie	2	160-170	160-240'
Lapin rôti	2	160-170	80-100'
Lièvre rôti	2	170-180	30-50'
Poissons	2-3	160-180	suivant poids
Pizza	2-3	210-230	30-50'
Gâteaux (pâtisserie)			
Savarin	2-3	160-180	35-45'
Tarte aux fruits	2-3	180-200	40-50'
Génoise	2-3	200-230	25-35'
Brioche	2-3	170-180	40-60'
Strudel	1-2	160	25-35'
Flan aux b. de Savoie	2-3	170-180	30-40'
Pain	2-3	200-220	40'
Toast	1-2	230-250	7'

Nota: Avec cet appareil les cuissons délicates citées dans notre livre de recettes peuvent être effectuées uniquement avec la fonction air pulsé

Cuissons au gril à convection

Tournez la manette du commutateur sur le symbole

Tournez la manette du thermostat sur 250°C.

Tournez la manette du minuteur sur le mode manuel ou temporisé.

Ce type de cuisson au gril + air chaud permet une distribution uniforme de la chaleur et une plus grande pénétration en profondeur dans les aliments. C'est la cuisson idéale pour obtenir des plats légèrement dorés à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Pour ce type de cuisson laissez la porte du four fermée.

Décongélation

Tournez la manette du commutateur sur le symbole

Tournez la manette du thermostat sur la position 0.

Tournez la manette du minuteur sur le mode manuel ou temporisé.

Ce système fonctionne avec la mise en marche du ventilateur qui brasse l'air à l'intérieur du four sans réchauffage. L'air en circulation est donc à température ambiante. Ceci garantit aux produits crus, surgelés ou sortant d'un freezer ordinaire, une décongélation rapide, sans modifier ni le goût, ni l'aspect.

Cuissons aux micro-ondes

Généralités sur les micro-ondes

Les micro-ondes pénètrent dans l'aliment à réchauffer en agitant les molécules d'eau qu'il contient. Ce mouvement à très haute fréquence produit de la chaleur au coeur de votre préparation qui se réchauffe et cuit en laissant le four froid.
Ce système de cuisson permet d'économiser du temps et de l'énergie électrique car la chaleur est produite directement à l'intérieur des aliments, obtenant les résultats souhaités en très peu de temps.

Certains récipients ne sont pas indiqués pour la cuisson aux micro-ondes:
- les récipients métalliques réfléchissent les micro-ondes et empêchent le réchauffage de l'aliment;
- les barquettes en aluminium pour les plats cuisinés permettent le passage des micro-ondes uniquement par le haut et donc le réchauffage ne sera pas uniforme;
- le papier alu ne peut être utilisé que par petits morceaux;
- la vaisselle émaillée: il y a des émaux qui contiennent des substances métalliques; elle n'est donc pas indiquée pour le four à micro-ondes;
- les récipients en cristal contenant du plomb ou à bords crénelés;
- la vaisselle en bois.

D'autres récipients sont par contre particulièrement indiqués:

- la vaisselle en verre résistant au feu et en porcelaine, mais sans décorations métalliques;
- les récipients en terre cuite (même s'ils se réchauffent);
- les récipients en plastique résistant au moins jusqu'à une température de 180°C;
- les sachets en plastique ou les récipients en polystyrène ne peuvent être utilisé que une très courte durée.

En cas de doutes, contactez votre revendeur qui vous fournira des renseignements plus détaillés.

Nota: Il est bon de couvrir votre préparation avec un couvercle pendant le réchauffage; cela évite la perte des arômes, la sortie de l'humidité et accélère la cuisson.

Utilisation des micro-ondes

Tournez la manette du commutateur sur le symbole

Tournez la manette % micro-ondes entre 20 et 100%.

Tournez la manette du thermostat sur la position 0.

Tournez la manette du minuteur entre 30' et 60'.

Avant de commencer une cuisson aux micro-ondes, choisissez les ustensiles et la vaisselle appropriés (voir tableau). Mettez votre plat au four et fermez la porte. Sélectionnez une valeur sur la manette de réglage de la puissance des micro-ondes qui soit indiquée au type de cuisson que vous voulez faire. A l'aide du minuteur sélectionnez une durée de cuisson appropriée.

Sélectionnez ensuite la fonction micro-ondes en mettant la manette du commutateur sur le symbole ; le témoin correspondant s'allume.
Après quoi, pour commencer la cuisson, il suffit d'appuyer sur le bouton de marche ; l'émission des micro-ondes est signalée par le témoin qui clignote.

Tableau indicatif de cuisson aux micro-ondes

Préparation	Poids	Pos. glissière (depuis le bas)	Pourcentage micro-ondes	Temps en minutes
Viande				
Poulet	1 Kg	2	100%	25'
Veau	800 g	2	100%	20'
Côtelettes d'agneau	450 g	2	100%	8'
Poisson				
4 poissons	200-300 g	2	100%	10'
Bar/loup	800 g	2	100%	10'
Tranches	4	2	100%	10'
Légumes frais				
Poivrons	400 g	2	100%	11'
Pommes de t.	450 g	2	100%	10'
Chou-fleur	450 g	2	100%	10'
Légumes surgelés				
Brocolis	300 g	2	100%	10'
Epinards	450 g	2	100%	8'
Petits-pois	450 g	2	100%	7'
Fruits				
Poires	4	2	100%	6'
Pêches	4	2	100%	8'
Pommes	4	2	100%	8'

NOTA: Pour cuire de manière uniforme, tournez l'aliment à micuisson (voir durée indiquée sur la recette).

ATTENTION: Cette fonction pourrait former de l'eau de condensation dans le four. Pour limiter cet inconvénient, réglez la température du thermostat entre 110 et 120°C en sélectionnant la fonction air pulsé. A la fin de la cuisson évitez de laisser vos aliments cuits, encore chauds, dans le four avec la porte fermée. Laissez la porte entrouverte.

N.B.: Avec cet appareil les cuissons délicates citées dans notre livre de recettes peuvent être effectuées uniquement avec la fonction air pulsé

Cuissons micro-ondes + combiné

Tournez la manette du commutateur sur un symbole couleur orange parmi les suivants:

Tournez la manette du thermostat au choix entre 50 et 250°C.

Tournez la manette % micro-ondes entre 20 et 100%.

Tournez la manette du minuteur entre 30' et 60'.

Sélectionnez sur la manette de réglage de la puissance des micro-ondes une valeur qui soit indiquée au type de cuisson que vous voulez faire. Programmez une durée de cuisson appropriée sur le minuteur et une température sur le thermostat; les témoins et s'allument.

Sélectionnez ensuite la fonction micro-ondes + combiné en mettant la manette du commutateur sur le symbole correspondant; le témoin respectif couleur orange ou s'allume sur le bandeau des commandes.
Après quoi, pour commencer la cuisson, il suffit d'appuyer sur le bouton de marche; l'émission des micro-ondes est signalée par le témoin qui clignote.

Tableau indicatif des cuissons à micro-ondes + combiné

Préparation	Poids	Pos. gliss. depuis le bas	Fonction combinée	Pourcentage microondes	Température de cuisson	Temps minutes
Coquilles St.Jacques	800 g	3		60 %	225°C	5'
Moules gratinées	1,5 Kg	3		50 %	200°C	8'
Quiche lorraine	1,1 Kg	2		30 %	225°C	20'
Gnocchis à la romaine	500 g	2		60 %	225°C	12'
Lasagne	1,3 Kg	2		80 %	225°C	13'
Polenta en sauce ou grillée	1,5 Kg	2		100 %	225°C	10'
Saumon	1,5 Kg	2		100 %	180°C	10'
Dentex	1 Kg			250 %	225°C	20'
Sardines farcies	1 Kg	2		100 %	225°C	10'
Poulet	1 Kg	2		80 %	225°C	20'
Filet	700 g	3		70 %	225°C	6'
Pintade	1,3 Kg	2		70 %	200°C	25'
Oignons	1 Kg	3		80 %	225°C	20'
Courgettes	1,3 Kg	3		100 %	225°C	25'
Chou-fleur gratiné	700 Kg	2		100 %	200°C	10'

NOTA: Pour cuire de manière uniforme, tournez l'aliment à micuisson (voir durée indiquée sur la recette).

N.B.: Avec cet appareil les cuissons délicates citées dans notre livre de recettes peuvent être effectuées uniquement avec la fonction air pulsé .

Décongélation et réchauffage aux micro-ondes

Tournez la manette du commutateur sur le symbole

Tournez la manette % micro-ondes entre 20 et 100%.

Tournez la manette du thermostat sur la position 0.

Tournez la manette du minuteur entre 30' et 60'.

Avec votre appareil vous pouvez réchauffer les aliments ou les boissons préparés précédemment, conservés, en boîte, déjà cuits et décongeler les aliments conservés au congélateur.

Tableau indicatif de réchauffage aux micro-ondes

Préparation	Poids	Pos.du gliss. depuis le bas	Pourcentage micro-ondes	Temps en minutes	Instructions
Rôti	450 g	2	60 %	4 à 5'	couvert
Rôti de porc	450 g	2	60 %	4 à 5'	couvert
Côtes de porc	300 g	2	60 %	4'	couvert
Hamburgers	450 g	2	100 %	4'	couvert
Sandwiches chauds	450 g	2	100 %	3'	couvert
Saucisses	400 g	2	70 %	2 à 3'	couvert
Filets de poulet	400 g	2	70 %	4'	couvert
Poulet	450 g	2	70 %	5'	couvert
Poisson	250 g	2	50 %	4'	couvert
Pommes de terre	450 g	2	100 %	3'	couvert
Chou-fleur	100 g	2	100 %	1'	couvert
Haricots verts	450 g	2	100 %	3'	couvert
Légumes en boîte	300 g	2	100 %	3'	couvert
Pommes au four	n. 3	2	100 %	3'	couvert
Fruits cuits	450 g	2	100 %	3'	couvert
Aliments en boîte	400 g	2	100 %	4'	couvert
Sauces et condiments	300 g	2	100 %	4'	couvert

Tableau indicatif pour la décongélation aux micro-ondes

Préparation	Poids	Pos.du gliss. depuis le bas	Pourcentage micro-ondes	Temps en minutes	Temps de repos
Viande					
Boeuf haché	800 g	2	30% à 40%	12 à 13'	5'
Bifteck	450 g	2	30% à 40%	10 à 11'	5'
Rôti	500 g	2	30% à 40%	15 à 16'	10'
Saucisses	400 g	2	30% à 40%	5 à 6'	5'
Poulet entier	1,2 Kg	2	30% à 40%	25'	10'
Canard	1,8 Kg	2	30% à 40%	36 à 37'	15'
Dindon	6 Kg	2	30% à 40%	90'	30'
Poisson					
Filets de sole	400 g	2	30% à 40%	6 à 7'	3'
Tranches de saumon	n. 3	2	30% à 40%	6 à 7'	3'
Poisson entier					
Truites	340 g	2	30% à 40%	7 à 8'	3'
Fruits					
Fraises	500 g	2	30% à 40%	7 à 8'	10'
Pommes et poires en tranches	450 g	2	30% à 40%	7 à 8'	10'
Gâteaux et pain					
2 petits pains	100 g	2	30% à 40%	2 à 3'	2'
Baguette	450 g	2	30% à 40%	7 à 8'	3'
Tarte ø 18 cm	400 g	2	30% à 40%	3 à 4'	3'

NOTA: Pour cuire de manière uniforme, tournez l'aliment à mi-cuisson et séparez éventuellement à l'aide d'une fourchette à moitié décongélation, conformément aux indications de la recette.

Nettoyage et entretien

Avant toute opération sur l'appareil, débranchez la prise de courant. Grâce à un nettoyage régulier et constant votre four gardera l'éclat du neuf pendant longtemps.
Le nettoyage du four, doit être fait le four éteint, encore tiède, mais pas chaud, de façon à ce que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de cuisson sur les parois puisse être enlevée facilement; de plus les débordements et les projections de graisse n'auront pas encore formé une croûte dure et consistante.
Enlevez la grille, la lèchefrite, les glissières latérales et nettoyez le four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'ammoniaque, puis rincez et essuyez.
Si les taches ou les débordements résistent, mettez sur le fond un chiffon humide imbibé d'ammoniaque, fermez la porte et quelques heures après lavez le four à l'eau chaude et détersif liquide; ensuite rincez et essuyez soigneusement.
Pour les parties extérieures utilisez un chiffon doux avec de l'eau et du savon; il ne faut jamais utiliser de produits en poudre contenant des abrasifs.

Important: Pour un bon fonctionnement et une meilleure conservation de votre appareil, gardez l'intérieur du four toujours propre en éliminant les dépôts d'huiles et de graisses sur les parois.

Joint de la porte du four (fig. 10)

Pour le nettoyage à fond du four on peut démonter la garniture de la porte en soulevant les quatre languettes «B» aux angles (voir figure 10).
Nettoyez le joint avec une éponge, de l'eau et du savon; ne jamais utiliser de produits acides ou abrasifs. Le nettoyage terminé, remontez le joint «A» en maintenant le côté plus long à l'horizontale et introduisez les languettes «B» dans les quatre orifices «C», en commençant par les orifices supérieurs.
Lors du montage il est important de maintenir le joint parallèle par rapport à l'ouverture du four.

Important: eviter de mettre le four en marche sans le joint.

Remplacement de la lampe (fig. 11)

Avant de remplacer la lampe, débrancher l'appareil. En cas de remplacement de la lampe d'éclairage du four, déposez le cache de protection «A» en le dévissant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
Après remplacement de la lampe, remontez le cache de protection «A».

Démontage de la porte (Fig. 12 - 13)

Pour faciliter le nettoyage du four il est possible de démonter la porte. Ouvrez entièrement la porte et prenez avec les mains les deux côtés à proximité des charnières.
Avec le pouce, poussez vers l'avant les leviers «A» et remontez en même temps la porte vers le haut, en formant un angle d'environ 45°; après quoi bloquez les secteurs «B» des charnières. Puis pour extraire la porte, soulevez avec l'index les charnières «C», en faisant les mouvements illustrés sur la fig. 13.
Pour remonter la porte, introduisez avant tout les charnières dans les rainures respectives et ouvrez ensuite entièrement la porte pour décrocher les secteurs «B». Après quoi la porte pourra être fermée librement.

Remontage des accessoires (fig. 5 pos. R, T, S)

Remontez et fixez attentivement les divers accessoires dans le four pour éviter toute sorte d'inconvénients pendant le fonctionnement.

Nota: Si l'un des accessoires décrits dans ce chapitre (ou dans d'autres chapitres) s'est détérioré ou s'est cassé, ne pas utiliser le four à micro-ondes tant que la réparation n'a pas été effectuée par un technicien qualifié du Service Après-Vente Autorisé.

Si l'appareil ne fonctionne pas

Les réparations de l'appareil doivent être effectuées uniquement par des techniciens qualifiés. Cependant certains petits inconvénients de fonctionnement peuvent être résoulus sans l'intervention d'un technicien, en suivant les conseils ci-dessous:

Si le four ne fonctionne vérifiez que:

- le four est relié correctement au secteur électrique;
- il n'y a pas eu de coupure de courant;
- la porte est bien fermée;
- la durée de cuisson a été sélectionnée;
- pour la cuisson à micro - ondes vous avez bien sélectionné la puissance et ensuite appuyé sur le bouton de marché;
- le type de cuisson a été sélectionné; - les micro-ondes ne sont pas émises quand le témoin (≈) ne clignote pas.

Si votre préparation n'est pas bien cuite, vérifiez que:

- le niveau de puissance programmé est correct pour l'aliment réchauffé;
- le temps de cuisson suffit;
- la quantité d'aliment n'a pas été augmentée par rapport aux tableaux de cuisson de référence; - le récipient est approprié en cas de cuisson aux micro-ondes.

Si votre réparation est trop cuite, vérifiez que:

- le niveau de puissance programmé est correct pour l'aliment réchauffé;
- le temps de cuisson n'est pas trop long;
- la quantité d'aliment n'a pas été diminuée par rapport aux tableaux de cuissonde référence.

Quelques réponses aux questions qui pourraient se poser pendant l'utilisation du four à micro-ondes.

Nous vous recommandons de lire attentivement les instructions du Four à Micro-ondes pour obtenir le meilleur rendement de votre nouvel appareil électroménager.

Question: Le four à Micro-ondes est-il sûr?

Réponse: Tous les Fours sont soumis à des tests très rigoureux pour la sécurité afin de garantir que votre Micro-ondes soit 100% sûr pendant l'utilisation. Le Four à micro-ondes est protégé par une sécurité supplémentaire qui empêche son fonctionnement quand la porte est ouverte ou entrouverte, même si le temps de cuisson a été programmé. Si vous ouvrez la porte pour contrôler la cuisson, l'émission des micro-ondes s'arrêtera immédiatement.

Question: Est-ce que les micro-ondes peuvent traverser l'écran transparent de la porte?

Réponse: Non. L'écran très fin en métal a été conçu spécialement pour éviter la sortie des micro-ondes tout en permettant de surveiller la cuisson.

Question: Faut-il prévoir un entretien régulier du Four à Micro-ondes ou le faire contrôler périodiquement?

Réponse: Un entretien de "routine" n'est pas nécessaire si le four à Micro-ondesfonctionne correctement. Toutefois, si vous décidiez de faire contrôler le four à micro-ondes pour être plus tranquilles, nous pourrions vous conseiller de le faire tous les 3 à 5 ans. Notre S.A.V. fera un contrôle très soigné.

N.B.: Le contrôle devra être effectué uniquement par les centres S.A.V. agréés.

Question: Est-ce que le four à micro-ondes utilisé à vide peut s'abîmer?

Réponse: Oui. Le Four à Micro-ondes ne doit pas être utilisé sans aliments ou liquides. Une excellente précaution consiste à laisser un bol plein d'eau dans le four quand il est éteint.

Question: Est-ce le Four à Micro-ondes peut provoquer des interférences sur le poste de télévision?

Réponse: C'est très improbable car le Four a été projeté suivant les Règlementations Internationales qui spécifient les limites d'émission d'interférence.

Question: Pourquoi le Four à Micro-ondes semble-t-il plus bruyant qu'un four conventionnel?

Réponse: Le Four à Micro-ondes est très différent d'un four conventionnel puisqu'il se sert de composantes électriques pour générer les micro-ondes. Il est normal que ces composantes produisent un "ronflement" quand elles sont en marche. En utilisant, par exemple, un niveau de puissance plus bas, comme pour la décongélation, l'énergie des micro- ondes est émise en suivant un cycle de marche/arrêt; le bruit de fond sera une sorte de "cliquetis".

Question: Quelle est la raison de la condensation pendant l'utilisation du Four à Micro-ondes?

Réponse: Pendant la cuisson, aussi bien conventionnelle qu'à Micro-ondes, certains aliments dégagent de la vapeur qui se condense en contact avec les parois froides. Ce phénomène absolument normal ne provoque aucun dégât au Four à Micro-ondes.

Question: Pourquoi y a-t-il de la vapeur dans les bouches de ventilation du Four à Micro-ondes?

Réponse: Chaque four, conventionnel ou à Micro-ondes, a besoin d'air pour "respirer". Votre appareil a été conçu spécialement: une ouverture de ventilation laisse sortir l'air excédentaire.

Question: Que se passe-t-il si vous mettez dans le Four à Micro-ondes un plat ou un récipient en métal ou en céramique décorée?

Réponse: Ces récipients non sont pas appropriés à l'emploi dans le Four à Micro-ondes car ils pourraient provoquer des étincelles. Si cela se produit, éteignez aussitôt le four. Si vous effectuez cette opération immédiatement, très probablement le four ne sera pas endommagé.Dans des cas extrêmes le dispositif qui débite les micro-ondes pourrait être inactivé. Consultez attentivement le livre des recettes pour choisir les récipients et les ustensiles appropriés.

Question: Est-il possible d'utiliser du papier alu pour enrouler les aliments dans le Four à Micro-ondes alors que les plats en métal ne sont pas admis?

Réponse: Le papier alu n'est utilisable qu'en petites quantités pour enrouler et protéger les aliments (ex.: cuisses de poulet). La surface découverte devra être plus grande que celle couverte par le papier alu pour que votre préparation puisse absorber l'énergie des micro-ondes.

Question: Pourquoi certains ustensiles de cuisine se réchauffent-ils?

Réponse: Même dans un Four à Micro-ondes les plats deviennent chauds quand ils sont en contacts avec des aliments chauds. En effet le plat se réchauffe car il reçoit la chaleur des aliments en cours de cuisson. Nous recommandons d'utiliser des gants anti-brûlure pour enlever les plats.
Contrôlez toujours que le récipient est apte pour le four à micro-ondes. Consultez le livre des recettes pour choisir les récipients et les ustensiles appropriés.

Question: Comment doit-on adapter les quantités indiquées dans les recettes aux exigences personnelles?

Réponse: Plus la quantité d'aliments à cuire dans le four est grande, plus le temps de cuisson sera long. En doublant les quantités d'une recette ou d'un aliment, le temps de cuisson sera plus long, mais pas le double. Il faudra augmenter la durée de cuisson d'environ 1/3. Par exemple, s'il faut 6 minutes pour une pomme de terre, il faudra 9 minutes pour deux pommes de terre et environ 12 pour trois. N'oubliez pas qu'il vaut mieux sous-évaluer le temps de cuisson pour éviter d'obtenir des aliments trop cuits. Si vous réduisez de moitié une recette ou la quantité d'un aliment, vous devrez diminuer la cuisson d'environ un tiers.

Instructions pour l'installation

Raccordement électrique

Important: l'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur. Toute intervention de réglage, entretien ou autre doit être effectuée avec l'appareil débranché du secteur électrique.

Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent à la tension et à la puissance indiquées sur la plaque des caractéristiques fixée sur le côté inférieur gauche du cadre.
Il est absolument nécessaire de relier l'appareil à la terre. Pour cette raison la fiche à raccorder au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle est branché l'appareil doivent être du même type (conformes aux normes CEI).
Avant de réaliser le branchement vérifiez l'efficacité de l'installation de mise à la terre.

Notre société décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes ou aux biens qui seraient dus à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Lors de l'installation prévoyez sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, placé dans un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil.

Important: Si vous devez remplacer le cordon d'alimentation, démontez d'abord le carter arrière en dévissant les vis de fixation (voir figure 4). La section des fils du nouveau cordon doit être aumoins 1,5 mm² (câble de 3 x 1,5); le fil de terre (jaune-vert) arrivant à l'appareil doit être plus long d'au moins 20 mm par rapport aux autres fils.

Utiliser uniquement des câbles spéciaux avec bornes faston fixées sur les fils que l'on trouve dans les Centres de Dépannage Agréés. Le nouveau câble doit résister à une température min. de 75°C.

Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer des échauffements ou des brûlures.

Mise en place

L'appareil peut être installé dans tous les meubles, dans la maçonnerie, dans le métal, le bois et le bois revêtu de laminés, à condition que ceux-ci soient résistants à une température maximum de 90°C.
Respectez les dimensions d'encastrement indiquées (fig. 3 - 3a - 3b). L'appareil peut être installé sous le plan de travail ou à colonne; dans le premier cas respectez les dimensions indiquées (fig. 3 - 3b); dans le deuxième cas, en plus du respect des dimensions, le meuble devra avoir un espace d'aération de 80/90 mm de profondeur dans la partie supérieure-arrière (fig. 3 - 3a).
La fixation est réalisée avec 4 vis «A» placées dans les angles du cadre de la porte du four (voir figure 3).

Important: n'utilisez pas la porte comme point de prise pour introduire le four dans le meuble. N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.

Contrôlez si l'appareil est endommagé ou déformé avant de l'encastrer dans le meuble.
En cas de grosses déformations, ne l'utilisez pas.

La mise en place et la fixation du four dans le meuble doivent être effectuées suivant les règles de l'art, en évitant d'endommager ou déformer la structure.

Service Après-Vente

Toutes les opérations de réparation et d'entretien doivent être effectuées par des techniciens spécialement formés par le constructeur (voir Manuel du Service Après-Vente).
En cas de rupture d'un des microcontacts de sécurité de la porte, nous conseillons de les remplacer tous les deux pour obtenir un fonctionnement optimal.
Important: à la fin des opérations d'entretien et/ou de réparation, le personnel préposé doit s'assurer, en utilisant un instrument approprié, que les micro-ondes ne sortent pas du four (voir Manuel du Service Après-Vente).

Algemene eigenschappen

Neem alvorens dit boekje te lezen de laatste pagina's met de tekeningen er bij.

De hierna volgende instrukties zijn van zeer groot belang voor het installeren, het gebruik en het onderhoud van het apparaat, volgens de van kracht zijnde n o rme n ,

Buitenafmetingen van de voorkant (zie afb. 3)

Breedte	596 mm
Hoogte	595 mm
Diepte	21 mm

Afmetingen van het ingebouwde gedeelte (zie afb. 3b)

Breedte	550 mm
Hoogte	575 mm
Diepte	545 mm

Voedingsspanning:	230 V - 50 Hz
Zekering voeding microgolven :	6,3 A vertraagd

Geabsorbeerd vermogen

- Statische funktie:	2100 W
- Brede grill funktie:	2400 W
- Hete lucht grill funktie:	2450 W
Hete lucht funktie:	2150 W
- Hete lucht funktie + microgolven:	2950 W
- Statische funktie + microgolven:	2900 W
- Hete lucht grill funktie + microgolven:	3000 W
- Microgolven funktie:	1400 W
Nuttig vermogen microgolven bij 100%:	700÷750 W
Microgolven frekwentie:	2450 MHz
Netto gewicht oven:	52 kg

Dit toestel is conform de CEE beschikking 82/499, betreffende de beperkingen van radiostoringen.